

# Cafe Time

## Menu

カフェタイムメニュー

15:00 ~ 17:00

[ 軽食 ] サイドディッシュ / スイーツ  
[ ドリンク ] ソフトドリンク / アルコール

[ お食事 ] のご提供はランチタイム・ディナータイムとなります

ランチタイム 10:00 ~ 15:00 (14:00 L.O.)

ディナータイム 17:00 ~ 22:00 (21:30 L.O.)

Restaurant  
Kawasemi-Toogla

サイドディッシュ

Side dish



## Quiche Plate

*Bacon & Spinach Quiche  
with Homemade Pickles & Fresh Salad*

ベーコンとほうれん草のキッシュ  
自家製ピクルス&新鮮サラダ添え

**¥1,300**

サクサクのパイ生地に、濃厚な卵・生クリーム・チーズのアパレイユを流し込み、ベーコンとほうれん草をトッピング。こんがり風味豊かに。

## Pizza

*Bacon & Corn Pizza*  
ベーコンとコーンのピザ  
**¥1,500**

*Seafood Pizza*  
シーフードピザ  
**¥1,500**

お子様にも人気の定番ピザ。



サイドディッシュ

Side dish



## Ham & pickles

Amami Brand Black Pork "AKARINTON"  
Ham & Pickles Platte

あかりんとんハムとピクルスの盛り合わせ

¥990

奄美産さとうきびのザラメを食べてのびのび育った奄美ブランドの黒豚「あかりんとん」。しっとり柔らかい肉質で脂身が甘いのが特徴。自家製ピクルスとともに。

Garlic Shrimp Fry

ガーリックシュリンプフライ

¥730

ロコフードの定番!サクッと香ばしく身はプリッとした食感。



Buffalo Chicken

バッファローチキン

¥750

カリッとジューシー!  
オリジナルスパイス味。



Fry

French Fries

フライドポテト

¥400

サクサクポテト。  
サワークリーム味。



スイーツ

Sweets

1日6食限定!



Brown Sugar Roll Cake  
with Plum Sauce & Coconut Ice Cream

黒糖カスタードクリーム  
のロールケーキ  
すももソースとココナッツアイス添え

¥1,100

カワセミトーグラオリジナル“奄美スイーツ”。  
自然の甘さとコクが絶品。

## Baked Desserts

Coconut & Brown Sugar French Toast  
with Plum Sauce & Coconut Ice Cream

ココナッツと黒糖のフレンチトースト  
すももソースとココナッツアイス添え

¥1,100

奄美とハワイアンテイストのコラボ。  
フレンチトーストはこっくりとした濃厚な味わい。



Pancakes with Maple Syrup  
with Coconut Ice Cream

メープルシロップのパンケーキ  
ココナッツアイス添え

¥1,200

たっぷりのメープルシロップとバターに  
ホイップクリーム。



## Shaved ice

風呂上りのかき氷

¥500

Banana Milk

バナナミルク

Strawberry Milk

イチゴミルク

Half & Half

ハーフ&ハーフ



## Gelato Tropicana Amami

奄美のジェラート

¥800

Plum

リッチすもも

Tankan Orange

ほどけるたんかん

Salted Caramel

ましゅキャラメル





ソフトドリンク

# Soft Drink



## Sauna Drink

*Oropo* オロポ **¥ 500**

サウナ愛好家の定番ドリンク。  
甘酸っぱくて爽やか微炭酸。  
汗で失われたビタミンCやミネラル補給に。



### *Oolong Tea*

ウーロン茶

ICED **¥ 500**

### *Coca Cola*

コカ・コーラ

**¥ 550**

### *Wilkinson Dry Ginger Ale*

ウィルキンソン ドライジンジャール

**¥ 550**

## Smoothie

### *Blueberry Soy Milk Smoothie*

ブルーベリー豆乳スムージー

ブルーベリー **¥ 900**

### *Yellow Mix Soy Milk Smoothie*

イエローミックス豆乳スムージー

パイン・マンゴー・にんじん **¥ 900**



## Juice

### *Orange Juice*

オレンジジュース

100% **¥ 600**

### *Pink Grape Fruit Juice*

ピンクグレープフルーツジュース

100% **¥ 600**

### *Mango Juice*

マンゴージュース

**¥ 700**

### *Passion Fruit Juice*

パッションフルーツジュース

**¥ 700**

## Coffee

*Topping* トッピング ホイップクリーム + ¥100 キャラメル + ¥50

### *Mild Blend Coffee*

マイルドブレンドコーヒー

HOT **¥ 550**

### *Iced Coffee*

アイスコーヒー

ICED **¥ 550**

### *Cafe Latte*

カフェラテ

HOT/ICED **¥ 600**



## Tea

### *Earl Grey Hot Tea*

ホットティー

アールグレイ **¥ 500**

### *Ceylon Iced Tea*

アイスティー

セイロン **¥ 500**

Beer  
ビール



*Draft Beer - Kirin Ichiban Shibori*

生ビール キリン 一番ビール

Mug 中ジョッキ **¥ 800**

Small Glass 小グラス **¥ 650**

*Draft Beer - Asahi Super Dry*

生ビール アサヒ スーパードライ

Mug 中ジョッキ **¥ 800**

Small Glass 小グラス **¥ 650**

*Mango Beer*

マンゴービール

Small Glass 小グラス **¥ 650**

フルーティーな甘みが飲みやすい。

*Passion Fruit Beer*

パッションフルーツビール

Small Glass 小グラス **¥ 650**

トロピカルな香りと酸味が爽やか。

Whiskey  
ウィスキー

*White Horse Highball*

ホワイトホース ハイボール

**¥ 700**

*White Horse*

ホワイトホース

*On the Rocks / With Water* ロック / 水割り **¥ 700**

Glass of Wine  
グラスワイン

*Lunaria*

ルナーリア

**¥ 850**

*Made in Italy  
Organic Wine  
BIOVIN Approval*

イタリア産  
オーガニックワイン  
ビオディナミ認証



*Montepulciano D'abruzzo* モンテプルチアーノ・ダブルツツォ / 赤 (フルボディ)

*Cerasuolo D'abruzzo* チェラスオーロ・ダブルツツォ / ロゼ (ライトボディ)

*Malvasia* マルヴァジア / 白 (ミディアムボディ)



Non Alcohol

ノンアルコール (Alc. 0.00%)

*Suntory All-Free*

サントリー オールフリー

**¥ 600**

*Non-Alcoholic Lemon Sour*

ノンアルコール レモンサワー

**¥ 600**

*Original* オリジナルノンアルコールカクテル 黒糖を添えて

*Blue lagoon soda*

ブルーラグーンソーダ

**¥ 700**

ブルーキュラソーシロップ・  
ソーダ・レモンジュース

*Summer Daylight Hibiscus*

サマーデイライトハイビスカス

**¥ 700**

ハイビスカスシロップ・  
ソーダ・レモンジュース



Fruit Sour  
フルーツサワー

Lemon Sour  
レモンサワー  
¥700

Pineapple Sour  
パインサワー  
¥700

Passion Fruit Sour  
パッションフルーツサワー  
¥700

Cocktail  
カクテル



HANA HANA Hibiscus  
ハナハナハイビスカス  
¥850

ホワイトラム・ソーダ・レモンジュース・  
ハイビスカスシロップ

HANA HANA Blue  
ハナハナブルー  
¥850

ホワイトラム・ソーダ・パインジュース・  
ブルーキュラソーシロップ



Passion Fruit Shochu  
パッションフルーツ焼酎  
¥800

Coconut Shochu  
ココナッツ焼酎  
¥800



Kokuto Shochu

奄美群島だけに製造が認められている焼酎

黒糖焼酎

ロックもしくは水割りでご注文ください。 ※ ソーダ水は別途 ¥200 (500ml)

Please order on the rocks or with water. ※ Soda water is available for an additional ¥200 (500ml).



Jougou 25%  
じょうご 25度  
[奄美大島酒造]  
¥500

奄美大島龍郷町にある「じょうご川」のせせらぎのごとくやわらかで爽やかな口当たり。南国らしいフルーツの香りとおだやかに香る黒糖の甘い香り。減圧蒸留ですっきりとした味わい。



Lento 25%  
れんと 25度  
[奄美大島開運酒造]  
¥500

奄美大島の霊峰「湯湾岳」の伏流水をたっぷり使った、希少な黒糖焼酎。クラシック音楽で約3ヶ月音響振動を加え熟成を促す「音響熟成」製法。まるやかでやさしい味と豊かな香り、繊細なほど越して女性も飲みやすい。



Satonoakebono 25%  
里の曙 25度  
[町田酒造]  
¥500

減圧蒸留で雑味のないさわやかで軽快な口当たり。三年貯蔵によりまるやかで深みのある味わい。素朴にして甘美で芳醇な香り。

サトウキビから作られる黒糖に米麴を加え発酵させることで、独特の風味が生まれます。黒糖由来のほんのりとした甘さと豊かなコクが特徴で、糖質ゼロです!

Amami kokuto shochu is a rare and uncommon spirit made from brown sugar and malted rice, or koji. Only distilleries in the Amami archipelago in Japan are allowed to produce and are highly rare. It is characterized by a slight sweetness and rich richness derived from brown sugar, and has zero sugar.

